

DINNER

APPETIZERS

モッツアレラのババロア 生ハムのカプレーゼ仕立て	950
季節野菜のバーニャフレイダ	1000
本日のパン (2個)	300
季節の野菜スープ	400

TAPAS

本日のカルパッチョ	790~
海老と野菜のアヒージョ	750
自家製厚切り燻製ベーコン	800
サイコロステーキ、ハーブガーリックバター	1300
チーズの盛り合わせ	1000
ポテトフライ	350
自家製ピクルス	350
ハムとオリーブの盛り合わせ	480
ミックスナッツ	450



自家製厚切り燻製ベーコン

SALADS

シーザーサラダ シンプルで濃厚なシーザーサラダ	800/500
ハーブチキンシーザーサラダ 濃厚なシーザーサラダにハーブチキンを添えて	1000/600
季節の野菜サラダ ミックスレタスと季節の野菜をヴィネグレットソース で和えた新鮮サラダ	750/400
マグロのウォルドーフサラダ マグロのカツレツに、ブドウ、ミックスレタス、 ゴルゴンゾーラチーズを合わせ、キャラメリゼした クルミを散らしたサラダ。タラゴンドレッシング和え	1520



季節野菜のバーニャフレイダ



シーザーサラダ

※表示価格は全て税別です。

MEAT & FISH

本日の魚料理 本日の鮮魚をその日の調理法とソース サイド:パン or スープ	1500~
やわらかビーフの特製黒カレー 長時間煮込んだ柔らかい牛バラ肉のこだわりの 特製黒カレー	1200
スモークラムチョップのロースト スモークした仔羊背肉にスパイスの効いたソースと マンゴーのチャツネを添えて サイド:ライス or パン	2500
和牛もも肉のロースト赤ワインマスタードソース ローストした和牛もも肉をマスタードの効いた 赤ワインソースで サイド:ライス or パン	3500
豚フィレ肉の柔らかなロースト ローズマリーの香り 豚フィレ肉を柔らかくローストし、ローズマリー香る ソースと温野菜を添えて サイド:ライス or パン	1500
ライス大盛り	50



国産牛ホホ肉の赤ワイン煮とラゲースソース

PASTA & NOODLE

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮とラゲースソース 12時間煮込んだホホ肉を、こだわりのソース で仕上げたフェットチーネ。シェフお勧めの一品	1550
本日のパスタ 内容、苦手な食材、お気軽にスタッフまでお尋ねください	1100~
ペスカトーレ 4種の魚介、ピアンコとロツンが楽しめるペスカトーレ	1400
昔ながらのナポリタン ポーチドエッグ添え ピーマン、ベーコン、ソーセージ定番の組合わせの ソースともちもち麺で仕上げたナポリタン ポーチドエッグを添え野菜とチーズをトッピング	1050
北海あさりとサーモンのチャウダーヌードル 北海道あさり、サーモン、イクラを使い魚介ベース のチャウダーともちもちの麺を組み合わせたスープ 仕立てのヌードル。	1250
チキンと野菜のペンネグラタン 具たくさんで濃厚なペンネマカロニグラタン サラダとパン付き	1000
パスタ大盛り	150



ペスカトーレ

※表示価格は全て税別です。※国産米を使用。
※お断り無く内容物に変更になる場合がございます。

BURGERS

クラシックバーガー 1350

100%ビーフ、チェダーチーズ、レタス、トマト
サラダ、フライドポテト付き

和牛バーガー 2000

ジューシーな和牛ビーフに、とろけるエメンタルチーズ、
オニオンソテー、トマト、レタスを重ねた特製バーガー
サイド：スープ or ポテトフライ or ポテトロースト



クラシックバーガー

KIDS 6歳未満のお子様用

キッズプレート 800

グラタンと本日のパスタとお肉をワンプレートに
まとめて提供

ミルク/アップル/オレンジ/グレープフルーツジュース付き



キッズプレート

※表示価格は全て税別です。

DRINKS

COFFEE

エンバシーブレンド コーヒー	400/500
エンバシーコーヒーのみお代わり+¥200	
ハンドドリップ (エチオピア、グアテマラ)	600
アイスコーヒー	400
カフェインレスコーヒー (hot/ice)	600
エスプレッソ	400
アメリカーノ (hot/ice)	450
カフェラテ	500/550
アイスカフェラテ	550
バニララテ	580/630
アイスバニララテ	630

TEA (Tea Forté)

ホットティー	650
有機イングリッシュブレックファースト	
有機アールグレイ	
有機ダーズリン	
ブラックカラント	
ホワイトジンジャーペア	
有機カモミールシトロン	
有機ジンジャーレモンガラス	
有機ブルーベリーメルロー	
アイスティー	400

OTHER

有機ジンジャーエール (≠)	550
ウーロン茶	500
ブルーベリーブラックカラントソーダ	550
有機レモネードソーダ	550
有機エルダーフラワーソーダ	550
スパークリングウォーター (ライム付き)	400
レモネード (hot/ice)	550
グレープフルーツジュース	500
オレンジジュース	500
アップルジュース	500
ミルク	400

SMOOTHIES

グリーンデトックススムージー	1000
小松菜、パセリ、グレープフルーツ、りんご、レモン	
レッドビューティースムージー	1000
アサイー、ミックスベリー、ピーチ、りんご、ジンジャー	
トロピカルスイートスムージー	1000
パイナップル、マンゴー、バナナ、オレンジ、ココナッツミルク、アガベシロップ	

KIDS

6歳未満のお子様用	
グレープフルーツジュース	400
オレンジジュース	400
アップルジュース	400
ミルク	300

※表示価格は全て税別です。

BEER

生ビール	600
ノンアルコールビール	600

VODKA

ウォッカソーダ	600
ブルドッグ	600
ウォッカトニック	650
スクリュードライバー	600
有機モスコミュール辛口	700

WHISKEY

ハイボール	600
I.Wハーパー (ロック/水割/ストレート)	600
ウイスキー有機ジンジャー	700

RUM

ラムトニック	650
ラムソーダ	600
ラム有機ジンジャー	700

GIN

ジンリッキー	600
ジンバック(有機ジンジャー)	700
ジントニック	650

CASSIS

カシスウーロン	650
カシスオレンジ	600
カシスソーダ	600
カシスマルク	700

WINE

本日のグラス赤	600
本日のグラス白	600
グラススパークリング	680
自家製レッドサンテリア (cold/hot)	700
自家製ホワイトサンテリア	700
アメリカンレモネード	700
スプリッツァー	600

SOUR

レモンサワー	600
グレープフルーツサワー	600
アップルジンジャーサワー	750
ブラックベリーオレンジサワー	750
エルダーフラワーサワー	750
ウーロンハイ	600

OTHERS

フレッシュモヒート	780
カンパリソーダ	600
カンパリオレンジ	600
スパモーニ	700
ディタグレープフルーツ	780
ディタトニック	780
アマレット有機ジンジャー	700
アマレットミルク	700
チンザノドライ (ロック/ソーダ)	600
チンザノロッソ (ロック/ソーダ)	600
チンザノドライロッソハーフ	600

※表示価格は全て税別です。

PANCAKES (15:00~17:00)



自家製リコッタチーズとサツマイモのバターミルクパンケーキ 1100

自家製リコッタ、安納芋とリンゴジャムのブレッセ、紫芋のコンポート。自家製パンケーキ、サツマイモのソース、赤ワインソース。秋にぴったりのパンケーキ

自家製コーヒージュレのキャラメルナッツパンケーキ 1000

ローストしたクルミとアーモンド、サクサクなクランブルをふんだんに使い、こだわりのコーヒーのジュレに濃厚なバニラアイスに乗せ、上から生キャラメルのソースをかけた贅沢な一品

クラシックパンケーキ 580

CAKES



アップルパイ 600

ガトーショコラ 600

レアチーズケーキ 600

ケーキ+ドリンクセット(100yen OFF)
 コーヒー、紅茶、ソフトドリンクからお選び下さい

SANDWICHES (15:00~17:30)



ホットドッグ(天然酵母バンズ+お好みのトッピング) 550

天然酵母と国産の全粒粉でできたもちりバンズ。豊富なトッピングからお好みのホットドッグを完成して下さい。
 +250でソーセージを2本にできます。

Half / Full

ハムと2種類のチーズのシグネチャーサンド 550 / 1000

アボカド、ハム、オニオンコンフィ、2種類のチーズをトーストに挟んだエンバシー特製サンドウィッチ

ジンジャーポークサンド 500

ライ麦パンのハーブチキンサンド 500

PASTRIES & DESSERTS



ミニマフィン(国産小麦&天然砂糖使用) 1pc / 2pcs
 250 / 450

プレーン、カフェノア、紅茶&カレンズ、キャラメルバナナ

コーヒーゼリーバニラアイス添え 500

自家製コーヒーゼリー(単品) 300

バニラアイス(単品) 280

※表示価格は全て税別です。
 ※表示価格は全て税別です。